

ANTIPASTI FREDDI

Hors D'œuvre froid

°°°

PROSCIUTTO S. DANIELE SERVITO CON GNOCCHI DI PASTA DI PANE FRITTI

Jambon S.Daniele servie avec des gnocchis de pâte de pain frit

29,00

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato

28,00

« INSALATA D'AUTUNNO » QUAGLIE VALERIANA CASTAGNE E MELOGRANO

Salade d'automne, caille, valériane, châtaigne et grenade

33,00

GAMBERI ALLA CATALANA

Gambas façon Catalana avec oignons rouge de Tropea et petites tomates

36,00

FARRO E BOTTARGA CON POMODORINI

Épeautre et poutargue avec petites tomates

36,00

CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA

Carpaccio de bœuf roquette et parmesan

33,00

CARPACCIO DI BRANZINO ARANCIO E PEPE ROSA

Carpaccio de loup de mer, orange et poivre rose

30,00

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI E RUCOLA

Mozzarella de buffle, tomates et roquette

29,00

BURRATA D'ANDRIA, POMODORINI E RUCOLA

Mozzarella crémeuse d'Andria, petites tomates et roquette

33,00

ANTIPASTI CALDI

Hors d'œuvre chaud

ooo

INSALATA DI POLIPO CON PATATE E POMODORINI

Salade de poulpes avec pomme de terre et petites tomates

29,00

SFORMATINO DI SPINACI E RICOTTA SU UNA CREMA DI PARMIGIANO

Petite gâteaux des épinards et ricotta sur un crème au parmesan

27,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

La parmigiana d'aubergines

29,00

MOZZARELLA IN CARROZZA SERVITA CON INSALATINA MISTA

Mozzarella de buffle entre deux morceaux de pain et frit servie avec une salade mêlée

31,00

GAMBERI ALL' AGLIO DOLCE SERVITI CON RATATOUILLE DI VERDURE

Gambas a l'aille doux servie avec ratatouille des légumes

34,00

**BAULETTO DI PASTA DI FILO FARCITO CON SCAROLA SALTATA IN PADELLA CON PINOLI, UVETTA,
ACCIUGHE E OLIVE**

Coffre de pates feuilleté fin, farcie de scarole poêle avec pignons, raisin sec, anchois et olives

27,00

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Salade de mer tiède

34,00

BOCCONCINI DI TONNO ALL'ACETO BALSAMICO CAPPERI E POMODORINI

Morceaux de thon au vinaigre balsamique, câpres et petites tomates

31,00

SAUTE' DI VONGOLE VERACI

Sauté de palourdes au vin blanc, aille et persil

35,00

ZUPPA DEL GIORNO

Soupe du jour

°S'IL VOUS PLAIT DEMANDE A' NOTRE STAFF LA SOUP DU JOUR

16,00

PRIMI PIATTI

Pâtes et riz

°°°

PLIN, FATTI IN CASA, FARCITI CON RAGU DI MANZO AL FONDO DI ARROSTO DI VITELLA

Plin, mini ravioli, fait maison farcie à la viande de bœuf au fond de rôti de veau

34,00

LA CLASSICA CIPRIANI

La classique « Cipriani » tagliolini vert fait maison gratinées, béchamel et jambon

31,00

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU' DI ANATRA

Pappardelle fait maison à la bolognaise de canard

35,00

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA E STRACCIATELLA DI BURRATA (min 2 PERSONE)

Risotto à la courge et burrata crémeuse d'Andria (15 min. d'attente)

35,00 par personne

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL FONDO DI ARROSTO DI AGNELLO E CARCIOFI

Tagliolini fait maison au fond de rôti d'agneaux et artichauts

33,00

TRENETTE ALL'ASTICE AL POMODORO

Trenette avec homard au tomate

45,00

GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO E NOCI

Gnocchi de pomme de terre au Castelmagno, (fromage) et noix

32,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti aux palourdes, ail, huile d'olive et piment

33,00

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI SARDEGNA E POMODORINI

Spaghetti à la poutargue de Sardaigne et petites tomates

38,00

LINGUINE AL VERO PESTO DI GENOVA

Linguine au vrai pistou de Gènes

32,00

PESCE

Poisson

°°°

GRIGLIATA DI GAMBERONI E SCAMPI SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Grillade des gambas et langoustines accompagnés des légumes grillés

64,00

BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU UN LETTO DI PATATE PRESSATE

Loup de mer dans une croûte de gros sel sur un lit de pomme de terre bouilli et pressée

58,00

FILETTO DI ORATA ALLO ZENZERO ED ERBA LIMONCINA SERVITA CON RATATOUILLE DI VERDURE

Filet de dorade royale au gingembre et herbe citronnée servie avec ratatouille des légumes

58,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA SERVITA CON RATATOUILLE DI VERDURE

Sole grillée servie avec ratatouille des légumes

58,00

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA SERVITA CON PATATE TORNITE PREZZEMOLATE

Sole meunière avec pomme de terre bouilli, huile d'olive et persil

58,00

CARNI

Viandes

ooo

**FILETTO DI MANZO AL SALE GROSSO SERVITO CON PATATE FRITTE (fresche) E
TORTINO DI VERDURE *(min. 2 pers.)**

Filet de bœuf au gros sel servi avec frit frais et petit gâteau des légumes

60,00 par personne

**SCALOPPINA DI VITELLA ; LIMONE O MARSALA O VINO BIANCO SERVITA CON PATATE DUCHESSA E
SPINACI**

*Escalope de veau ; citron OU marsala OU vin blanc servie avec
pomme de terre duchesse et épinards*

53,00

ORECCHIA DI ELEFANTE PRIMAVERA RUCOLA E POMODORINI

OREILLE D'E'LE'PHANT, escalope de veau panée, roquette et petites tomates

47,00

QUAGLIE CON SALSA PEVERADA (salsiccia di maiale e fegato di vitella) SERVITE CON POLENTA
Cailles à la sauce Peverada (anchois, saucissons de porc et foie de veau) servie avec polenta

53,00

DOLCI E FORMAGGI

Fromage et dessert

°°°

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MARMELLATINE E MIELE

Planche de fromages Italiens servie avec confiture et miel

18,00

IL VERO TIRAMISU'

LE VRAI tiramisu'

15,00

FONDUTA AL CIOCCOLATO CON FRUTTA DI STAGIONE (min 2 personne)

Fondue au chocolat avec fruit de saison

18,00 par personne

MONT BLANC

Mont Blanc, purée de châtaigne , meringue et crème chantilly

15,00

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE

Flan au chocolat noir

15,00

AFFOGATO ITALIANO

Boule de glass vanille avec café express chaud

12,00

GELATI E SORBETTI

Nos glaces et sorbets

°S'IL VOUS PLAIT DEMANDE A' NOTRE STAFF LES GOÛT DU JOUR

12,00

CESTINO DI ANANAS CON MANGO

Le panier d'ananas avec morceaux de mangue et ananas

18,00